

オンキヨー株式会社販売会開催のお知らせ

オンキヨー株式会社（所在地：大阪市中心区、代表取締役社長：大拙 宗徳、以下「当社」といいます。）は、株式会社近鉄百貨店（所在地：大阪市中心区、代表取締役社長執行役員：秋田 拓士）あべのハルカス本店におきまして、「音楽振動熟成酒」の販売会（以下、「当販売会」といいます。）を開催することをお知らせ致します。



当販売会の開催場所である、近鉄百貨店 あべのハルカス本店のウイング館 B2F あべのフード・シティには、お惣菜、和菓子、洋菓子、和洋酒等、さまざまなグルメが取り揃えられています。当社は、和洋酒売場にて、当販売会を開催致します。

・日時 2023 年 5 月 17 日（水）～23 日（火） 7 日間 午前 10 時～午後 8 時 30 分

※最終日は、午後 6 時まで

・場所 近鉄百貨店 あべのハルカス本店 B2F 和洋酒売場

・アクセス <https://abenoharukas.d-kintetsu.co.jp/access/>

・近鉄百貨店 あべのハルカス本店公式サイト <https://abenoharukas.d-kintetsu.co.jp/>

当社は、当販売会におきまして、全国のパートナー酒蔵と協業し開発した「音楽振動熟成酒」を販売致します。「音楽振動熟成酒」は、当社の音楽振動技術により熟成が行われたお酒です。「音楽振動熟成酒」には、当社音楽振動技術の証である「Matured by Onkyo」が付されております。以前から、「音楽を聴かせたお酒は味が良くなる」という考えのもと、種々の試みが行われてきました。「Matured by Onkyo」が付された「音楽振動熟成酒」は、当社が蓄積してきたオーディオ技術ノウハウによる技術的根拠と東京農業大学等との産学連携による学術的エビデンスに裏付けられた技術で醸造されたお酒です。当社は、「音楽振動熟成酒」を当社オリジナルのお酒であることを示す「加振酒」として広めていきます。

当販売会には、全国のパートナー酒蔵と協業し開発した「音楽振動熟成酒」が一堂に集められ、当販売会は、これらをお買い求めいただける貴重な機会となります。当販売会におきましては、お客様に商品を試飲していただくことも予定しており、当社の音楽振動技術により振動が行われたお酒（振動あり）と、当社の音楽振動技術により振動が行われていないお酒（振動なし）との飲み比べも予定しております。ぜひ、お足をお運びいただき、振動ありのお酒と振

動なしのお酒との飲み比べ等をお楽しみください（※飲み比べの実施は、18日（木）、22日（火）を除きます。）。また、「音楽振動熟成」を感じていただけるデモンストレーションモデルの設置も予定しております。

当販売会には、当販売会で初めて披露される予定の商品もございます。詳しくは、関連のプレスリリースをご確認ください。当販売会での販売予定商品は、下記をご覧ください。なお、販売商品は予定であり、変更になる場合がございます。また、売り切れの際は、ご容赦ください。

◆当販売会にて初披露予定の商品

- ・北雪酒造株式会社（新潟県） 北雪 純米 加振音楽酒（Matured by Onkyo）

【関連プレスリリース】

- ◆「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（北雪酒造）（2023年5月16日付）

<https://onkyo.net/2023/05/16/hokusetsu/>

◆販売予定商品ラインナップ

- 日本酒

- ・株式会社旭酒造（山口県）

交響曲 獺祭〜磨〜 720ml（Matured by Onkyo）

- ・菊池酒造株式会社（岡山県）

燦然 蔵リズム（Matured by Onkyo）

- ・株式会社増田徳兵衛商店（京都府）

月の桂 旭米純米酒 音楽振動熟成 720ml（Matured by Onkyo）

- ・西條合資会社（大阪府）

天の酒 純米吟醸 無濾過生 音楽振動熟成 720ml（Matured by Onkyo）

- ・山野酒造株式会社（大阪府）

純米吟醸 かたの桜 音楽振動熟成 720ml（Matured by Onkyo）

【関連プレスリリース】

- ◆「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（西條合資会社）（2023年3月8日付）

<https://onkyo.net/2023/03/08/sai/>

- ◆「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（山野酒造）（2023年3月8日付）

<https://onkyo.net/2023/03/08/yama/>

- ◆「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（増田徳兵衛商店）（2023年3月8日付）

<https://onkyo.net/2023/03/08/masu/>

- ◆菊池酒造（燦然）から Matured by Onkyo の新商品発売のお知らせ（2022年12月1日付）

<https://onkyo.net/2022/12/01/sanzen/>

当社は、今後、お客様に当社技術によるお酒等の新しい体験をしていただけるよう、各種イベント等に参加する予定です。

◆Matured by Onkyo について

当社ルーツの 1946 年創業以来、当社は音を扱う専門メーカーとして測定器だけの評価に頼らず、感覚量を技術に落とし込むといったオーディオ設計を行ってまいりました。

“物理的な正しさで再生純度を高め、音楽表現力を引き出すオーディオ設計を食品に応用し、音楽がもつ自然の力を使って素材のポテンシャルを最大限に引き出す” をテーマに音楽振動が酵母に与える影響について東京農業大学とともに研究解明を進めております。

それぞれの環境に合わせた最適な音楽加振と味への追求を「Matured by Onkyo」として掲げ、今後多くの分野において付加価値のある提案を行ってまいります。



【関連リンク】

◆当社音楽食品事業ご紹介ウェブサイト <https://onkyo.net/matured/>

◆東京農業大学との共同研究について

加振器による振動および音を利用した発酵メカニズムについては、2020 年 7 月 1 日付「加振器による振動および音を利用した発酵技術の開発について～東京農業大学との「食」に関する共同研究を開始～」にて発表しておりますとおり、東京農業大学（東京都世田谷区、学長 江口文陽）との間で共同研究に関する契約締結を行い、発酵技術の共同研究を実施しております。

東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科 徳田宏晴教授との間で、加振器を使用した発酵時の酵母の成分・機能の変化などの研究を行っております。様々な条件下で効果的な加振器の設置方法および加振の仕方、また音の周波数帯域の違いによって、菌体増殖・香気成分・各種有機酸などに与える影響を解明してまいります。

東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科 徳田宏晴教授

紹介ページ：http://dbs.nodai.ac.jp/html/397_ja.html

東京農業大学 <https://www.nodai.ac.jp/>

東京農業大学

当社は、Onkyo ブランドのオーディオ製品やスピーカーの技術を支えてきた研究開発部門とマーケティング部門を新設分割し、これまでのオーディオ技術、ノウハウを新分野に展開しようと設立した会社です。当社は、「楽しむ音」から「役立つ音」へとのスローガンのもと、老舗オーディオメーカーとして長年培った「音」の技術を、食品・医療などの新たな分野へ昇華させる取り組みを全社一丸となって行っています。当社は、今後も、このスローガンのもと、新たな取り組みを行ってまいりますので、当社事業の今後の展開に、ご期待下さい。

※このリリースに関するお問い合わせ先※

・報道関係の方：オンキヨー株式会社

経営企画部 知財法務課 多根 ： yasuyuki.tane@jp.onkyo.com

※当社では、新型コロナ感染防止のため、テレワークを実施しています。お問い合わせの際は、メールにて担当者までお問合せいただきますよう、よろしくお願いいたします。

ホームページ： <https://onkyo.net/>